



GASTROMACHINES SA
CUISINES PROFESSIONNELLES

X

ilsa
SHAPING COLD

Catégorie: Refroidisseur rapide

Modèle : Neos

Type: 10 niveaux

La ligne Neos

NEOS représente la meilleure combinaison entre performances élevées et coûts contenus. Cette ligne a été développée pour offrir une solution accessible tout en garantissant les avantages essentiels du refroidissement rapide : sécurité alimentaire, conservation prolongée des produits et respect des qualités organoleptiques des aliments.

Description

Le NEOS 10T est la réponse Ilsa à la recherche d'économie et de simplicité d'utilisation, sans renoncer aux avantages du froid rapide. Il permet de réaliser des cycles d'abattement et de surgélation, programmables à temps ou à température, avec possibilité d'activer la conservation automatique à la fin de chaque cycle.

Informations générales

- Structure monobloc en acier inoxydable AISI 304
- Épaisseur d'isolation de 60 mm
- Conforme aux normes HACCP
- Pieds réglables en acier
- Angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage
- Grilles en fil facilement amovibles pour bacs GN 1/1
- Sonde à cœur fournie de série
- Circulation d'air frontale à l'intérieur du compartiment technique pour une distribution homogène des flux

Avantages

- Hygiène et sécurité alimentaire : traversée rapide de la zone critique de prolifération bactérienne (+65°C à +10°C), conformité HACCP continue.
- Qualité : conservation du goût, de la texture et de la fraîcheur des aliments, durée de conservation prolongée (5-8 jours en abattement positif, plusieurs mois en surgélation).
- Économie : réduction des pertes, meilleure organisation du travail, contrôle du food cost.



R452A



Capacité 10 niveaux GN1/1



400V / 3,3 kW



800 x 825 x 1800 mm

